TAKARA TOMY A.R.T.S

NEWS RELEASE

株式会社 タカラトミーアーツ

2014年4月18日

報道関係各位

株式会社タカラトミーアーツ
東京都葛飾区青戸4-19-16
www.takaratomy-arts.co.jp

こんなの初めて！

「ひやっ」「ふわっ」の新食感！
未体験のおいしさを手作りで楽しめる
新食感フローズンデザートマシン『ツメタオイチ～ノ』
5/22(木)新発売！

タカラトミーグループの玩具メーカー、株式会社タカラトミーアーツ（代表取締役社長：鴻巣 崇／所在地：東京都葛飾区）は、新食感のフローズンデザートを自宅で簡単に手作りできるマシン『ツメタオイチ～ノ』＜希望小売価格6,500円／税抜＞を2014年5月22日（木）から発売いたします。

作って楽しい、食べておいしい！アイスクリーマーとは違う、新食感フローズンマシン

『ツメタオイチ～ノ』は、「ひやっ」「ふわっ」とした**新食感のフローズンドリンクを自宅で手軽に手作りできるマシン**です。ドリンクのように飲むことができるふわふわした泡タイプのフローズンデザートを作ることができます。

使い方は簡単です。本体にあらかじめ凍らせた保冷容器をセットし、好きな材料を注ぐだけ。内蔵されているメカが中の材料を泡立てながら徐々に凍らせていきます。この独自の技術を採用したことで、アイスクリームなどとは違う、「ひやっ」「ふわっ」とした新食感を実現しました。牛乳や砂糖、コーヒーやジャムなどの身近な材料で、普段味わうことのできない全く新しいおいしさを楽しめます。アイデア次第で様々なレシピを作ることができますので、夏はもちろん、一年中活用できます。

手頃な大きさの本体はコードレスでテーブルの上で使え、キッチンに置いても邪魔になりません。パーツは取り外して丸洗い可能で、あと片付けの手間を省きました。

これまでに『おかしなカキ氷 ガリガリ君』や『超ヒエヒエ　北極流しそうめん』など、夏を楽しむ“食グッズ”を提案してきた当社がお贈りする、今までになかった新食感本格デザートマシンがこの『ツメタオイチ～ノ』です。驚きの未体験食感で、今年も“楽しい夏”を演出するお手伝いをしたいと考えています。

≪使い方≫

NESCAFÉ × ツメタオイチーノ

『ツメタオイチ～ノ』の発売に際し、当社は大手食品メーカーであるネスレ日本株式会社（本社：神戸市、代表取締役社長 兼CEO：高岡 浩三、以下「ネスレ」）との強力コラボレーションを実施します。
商品に同梱されているレシピブックには、ネスレと共同で開発した「ネスカフェ」等を使用した様々なレシピが掲載されています。「ネスカフェ エクセラ」をはじめとした、様々なネスレ製品を使って簡単に作ることができるオリジナルのフローズンメニューをお楽しみいただけます。
また、2014年5月から開始するネスレのキャンペーン「ネスカフェ ひやふわっ体験プレゼント」では、なんと『ツメタオイチ～ノ』の限定モデルが賞品として登場します。

WEBサイト　http://nestle.jp/brand/frozen/　　ネスカフェ　フローズン　検索

≪製品概要≫

■商品名：『ツメタオイチ～ノ』（ブルー／ブラウン　2種）
■希望小売価格：各6,500円／税抜
■本体サイズ：W110mm×H210mm×D110mm
■重さ：490g
■内容：本体、ヘラスプーン、レシピブック、取扱説明書
■使用電池：単3形アルカリ乾電池×4本使用（別売り）
■対象年齢：15歳以上
■取扱い場所：全国の雑貨店、量販店、玩具専門店などの玩具売場ほか
■権利表記：©T-ARTS

ブルー

ブラウン

パッケージイメージ

◆本件に関する報道関係からのお問い合わせ先◆
株式会社タカラトミーアーツ　メディア部 広報課：有賀（あるが）・大川
TEL：03-5680-4837／FAX：03-5680-4872
MAIL：aruga@arts.takaratomy.co.jp（有賀）／keiko.okawa@arts.takaratomy.co.jp（大川）

◆レシピ・キャンペーンに関する報道関係からのお問い合わせ先◆
ネスレ日本株式会社 「ネスカフェ フローズン プロジェクト2014」PR事務局 担当：山口、五十嵐
TEL：　03-5774-8871　/　FAX：　03-5774-8872/　MAIL：　press@trenders.co.jp

◆本件に関するお客様からのお問い合わせ先◆
タカラトミーアーツお客様相談室　TEL：0570-04-1173（ナビダイヤル）
※IP電話・一部携帯電話、PHS及び海外からのお電話は03-5650-0033をご利用ください。
http://www.takaratomy-arts.co.jp/

≪『ツメタオイチーノ』を使ったレシピ例≫

Coffee Oicino
コーヒーオイチーノ

エネルギー 93kcal(1人分)

材料(1人分)
「ネスカフェ エクセラ」2g
牛乳 80ml
砂糖 8g

作り方
1 材料をよくかきまぜます。
2 本体のスイッチを入れ、1を注ぎ口に注いで3分、スイッチを切ってさらに1分待ちます。
3 できあがったツメタオイチーノをヘラスプーンでグラスに盛りつけます。

このレシピには！
ネスカフェ エクセラ

淹れたての香りと味わいが楽しめるレギュラーソリュブルコーヒー。やや深煎りの豊かな香りと深いコクは、アイスでも、ホットでも、カフェラテでも楽しめます。

1

Fuwa Fuwa Topping Oicino
ふわっとのっけてオイチーノ

エネルギー
102kcal(1人分)

材料(1人分)
a「ネスカフェ エクセラ ボトルコーヒー 甘さひかえめ」20ml
牛乳 60ml　砂糖 8g
「ネスカフェ エクセラ ボトルコーヒー 甘さひかえめ」150ml

作り方
1 材料aをよくかきまぜます。
2 本体のスイッチを入れ、1を注ぎ口に注いで3分、スイッチを切ってさらに1分待ちます。
3 グラスに氷を適量入れ、ボトルコーヒーを注ぎ、2でできたツメタオイチーノをヘラスプーンで、その上に盛りつけます。

このレシピには！
ネスカフェ エクセラ ボトルコーヒー 甘さひかえめ

すっきりとした後味と豊かな香りが特長のアイスコーヒーです。甘さひかえめでカロリーオフ。飲みやすい味でゴクゴク飲めます。

5

Maccha Oicino
抹茶オイチーノ

エネルギー
87kcal(1人分)

材料(1人分)
「ネスレ ふわラテ 宇治抹茶」1本
牛乳 80ml

作り方
1 材料をよくかきまぜます。
2 本体のスイッチを入れ、1を注ぎ口に注いで3分、スイッチを切ってさらに1分待ちます。
3 できあがったツメタオイチーノをヘラスプーンでグラスに盛りつけます。

このレシピには！
ネスレ ふわラテ 宇治抹茶

ミルクと宇治抹茶のバランスが絶妙な抹茶ラテタイプ。シルキークレマ製法から生まれる繊細な泡がなめらかな口あたりだけでなく、気持ちまでやさしくしてくれます。

3

Strawberry Oicino
ほんのりイチゴがオイチーノ

エネルギー 115kcal(1人分)

材料(1人分)
イチゴジャム 30g
牛乳 80ml

作り方
1 凍らせた保冷容器にイチゴジャム30gを入れ、本体をすばやくセットします。
2 本体のスイッチを入れ、牛乳を注ぎ口に注いで3分、スイッチを切ってさらに1分待ちます。
3 できあがったツメタオイチーノをヘラスプーンでグラスに盛りつけます。

※イチゴジャムは注ぎ口から投入すると果肉がつまってしまいます。ジャムのみ先に保冷容器に入れてください。

7